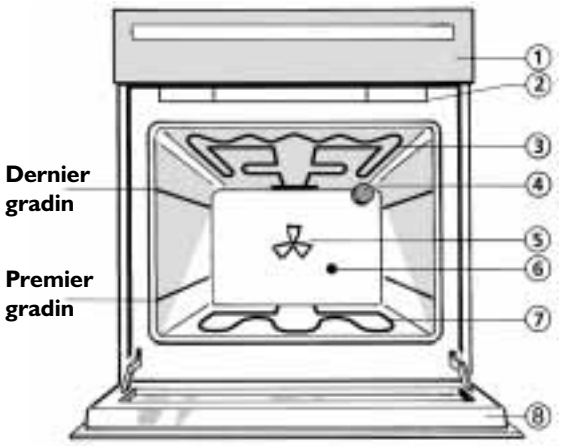
AKZ 122/01

FR

FICHE PRODUIT



1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur (non visible)
   Le ventilateur ne se met en marche que lorsque le four a atteint une certaine température. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four.
3. Résistance supérieure (peut être abaissée)
4. Éclairage arrière du four
5. Ventilateur
6. Emplacement tournebroche
7. Résistance inférieure (non visible)
8. Porte froide du four

ACCESSOIRES

Plaque à pâtisserie :

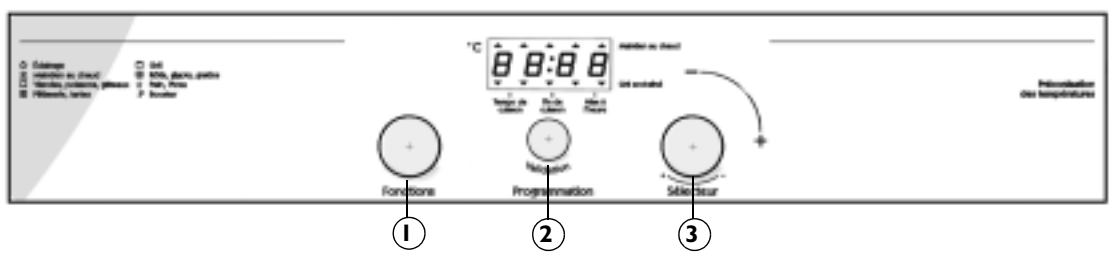
Tournebroche :

Panneaux catalytiques latéraux :

Grille :

Lèchefrite :

BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
2. Touche de validation et de sélection du programme
3. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau)

Tableau des fonctions du four

Fonction	Température préréglée	Température réglable	Description de la fonction
Arrêt four	-	-	-
ÉCLAIRAGE	-	-	Pour allumer l'éclairage du four
MANTIEN AU CHAUD	35C - 60C	-	• Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four. • 35°C: Pour faire lever de la pâte à pain et à pizza. • 60°C: Pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. • Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	200C	50°C - 250°C	• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins. • Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que les voyants ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ du thermomètre s'allument. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
PÂTISSERIE/ TARTES	175C	50°C - 250°C	• Pour cuire sur 2 gradins maximum. • Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
GRIL	3	-	• Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • Pendant la cuisson, la porte du four peut rester fermée ou légèrement entrouverte. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
GRIL + TOURNEBROCHE			• L'activation du tournebroche est associée à cette fonction. • Pour rôtir des viandes et des volailles. • Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. • Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson.
RÔTIS, GIGOTS, GRATINS	3	-	• Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs, rôtis). • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • Pendant la cuisson, la porte du four peut rester fermée ou légèrement entrouverte. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
PAIN, PIZZA	-	P1- 300°C P2- 220°C	• Pour cuire des pizzas, du pain, des fougasses. • Vous trouverez une recette pour chaque programme dans le livre de recettes fourni.
BOOSTER	200C	50°C - 250°C	• Pour préchauffer le four rapidement. • Au fur et à mesure que la température du four augmente, les indicateurs ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ du thermomètre s'allument un à un. • La fonction Booster s'interrompt immédiatement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe à la fonction **VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX**.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage	Gradin en partant du bas	Niveau de brunissage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE Agneau, chevreau, mouton		X	2	2	200	95 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Rôti (veau, porc, bœuf) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Poulet, lapin, canard		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Dinde (4 à 6 kg) + niveau 3 brunissage		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Oie (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
POISSON (ENTIER) (1 à 2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	1	200	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
POISSON (FILETS) (1 kg) Espadon, thon		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
LÉGUMES Poivrons et tomates farcis		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Pommes de terre au four		X	2	3	220	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Tourtes fourrées au fromage		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	80 - 90
Tartes		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Biscuits		X	2	-	170	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Choux à la crème		X	2	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50
Tourtes		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagnes		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
Meringues		X	2	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Soufflés		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

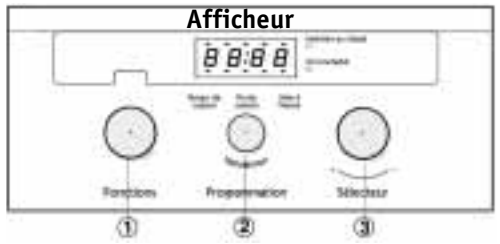
ALIMENTS	Fonction	Préchauffage	Gradin en partant du bas	Niveau de puissance	Temps de cuisson (minutes)
Entrecôtes		X	4	5	35 - 45
Côtelettes		X	4	5	30 - 40
Saucisses		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	4	5	35 - 45
Poissons (filets)		X	3 - 4	5	35 - 45
Cuisses de poulet		X	3 - 4	5	40 - 50
Brochettes		X	3 - 4	5	40 - 50
Échine de porc		X	3 - 4	5	35 - 45
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55
Poulets entiers		X	3	5	60 - 70
Rôti porc, bœuf		X	2	5	60 - 70
Canard		X	2	5	70 - 80
Gigot d'agneau		X	3	5	70 - 80
Rosbif		X	3	5	50 - 60
Pommes de terre au four		X	3	5	50 - 60
Poisson (dorade, truite)		X	3	5	50 - 60

N.B.: lorsque vous cuisez de la viande avec les fonctions Multicuisson et Viandes Poissons, il est recommandé d'utiliser également la fonction Gril enchaîné (niveau 1 à 3).
Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs.

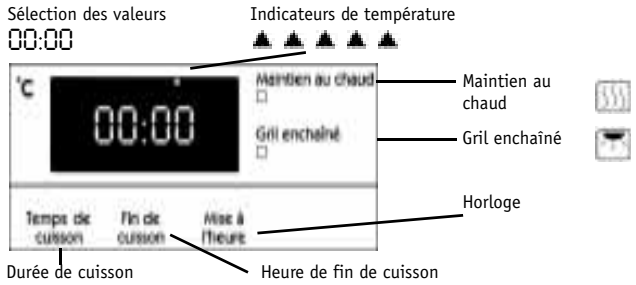
FR

GUIDE D'UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Programmateur électronique



Afficheur



① Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions.
② Touche de confirmation et de sélection du programme
③ Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau)

Démarrage rapide du four

Lorsque vous branchez le four pour la première fois ou que vous le rebranchez après une coupure de courant, l'afficheur indique "StOP".

Pour mettre le four sous tension :

1. Placez le bouton ① sur **"0"**.
2. Appuyez sur la touche ②. L'affichage indique **"--:--"**.

Réglage et modification de l'heure :

1. Appuyez trois fois sur la touche ②.
2. Tournez le bouton ③ dans les 10 secondes qui suivent pour régler l'heure du jour. L'afficheur indiquera l'heure (en clignotant).
3. Appuyez sur la touche ② ou attendez 10 secondes pour que la valeur soit acceptée automatiquement.

Pour modifier l'heure :

Appuyez deux fois sur la touche ② (l'indicateur ▼ situé au-dessus du symbole clignote).
Répétez les opérations décrites ci-dessus.

Sélection de la fonction de cuisson :

1. Tournez le bouton ① sur la fonction choisie : la température ou la puissance du gril sélectionnée clignote à l'afficheur.
2. Si la valeur affichée est correcte, appuyez sur la touche ② pour confirmer ou attendez 10 secondes pour que la valeur soit acceptée automatiquement.

Pour modifier la température ou le niveau de puissance du gril présélectionné :

1. Tournez le bouton ③ : La température (ou le niveau de puissance du gril lorsque le bouton ① a été sélectionné) se met à clignoter à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche ② pour confirmer l'opération ou attendez 10 secondes pour que la valeur soit acceptée automatiquement.

Le four démarrera 5 secondes après que la valeur a été acceptée : les indicateurs de température ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ s'allument un à un à l'afficheur pour indiquer l'augmentation de la température sur l'échelle graduée **°C-----**.

N.B. :
Il vous est possible de modifier les valeurs programmées en cours de cuisson.
En fin de cuisson :

Recommandations particulières :

Pour annuler une sélection quelconque, tournez le bouton ① sur **"0"**.
Appuyez sur le bouton ② pendant 5 secondes pour désactiver le signal sonore associé à la manipulation des boutons et des touches. Pour le réactiver, appuyez à nouveau sur la touche ② pendant 5 secondes. Pour des raisons de sécurité, le four se mettra automatiquement hors tension (à l'exclusion des fonctions "Éclairage" et) après 4 heures 30 de fonctionnement continu.

Utilisation du programmateur électronique

Sélection du temps de cuisson :

Sélectionnez le temps de cuisson (disponible avec n'importe quelle fonction) pour faire fonctionner le four pendant la période de temps spécifiée. Une fois ce temps écoulé, le four s'éteindra automatiquement. Le temps de cuisson programmable maximum est de 3 heures et 59 minutes.

1. Sélection de la fonction de cuisson et de la température ou du niveau de puissance du gril (voir chapitre : "Démarrage rapide du four" et "Sélection de la fonction de cuisson").
2. Appuyez sur la touche ② jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote à l'afficheur, à côté du symbole , et que **"-0:00"** s'affiche.

3. Tournez le bouton ③ dans le sens des aiguilles d'une montre : l'afficheur indique le temps de cuisson programmé. L'apparition du signe **"-"** indique que le temps présélectionné diminuera jusqu'à atteindre la valeur **"0"**.

4. Vingt secondes après la programmation du temps de cuisson, le four démarrera automatiquement la cuisson et l'afficheur indiquera le temps de cuisson résiduel.
   N.B. : Pour visualiser ou modifier la température préalablement sélectionnée, tournez le bouton ③ d'un cran. Pour visualiser à nouveau le temps de cuisson résiduel, attendez 20 secondes ou appuyez sur la touche ②.

Pour utiliser les fonctions spéciales Gril enchaîné et Maintien au chaud , référez-vous au chapitre intitulé "Fonctions spéciales".

Pour modifier la température ou le niveau de puissance du gril présélectionné :

Tournez le bouton ③ et appuyez sur la touche ② pour confirmer l'opération ou attendez 10 secondes pour que la valeur soit acceptée automatiquement.

L'afficheur indique End :

Lorsque le temps de cuisson présélectionné est écoulé (fin de la cuisson), l'afficheur indique End et un signal sonore est émis à intervalles réguliers pendant une durée de 15 minutes. Le four s'éteint automatiquement et l'éclairage du four reste allumé pendant 25 minutes.

1. Appuyez sur la touche ② pour arrêter le signal sonore.
2. Replacez le bouton ① sur **"0"**. L'éclairage du four s'éteint.

L'afficheur indique à nouveau l'heure du jour.

Cuisson personnalisée

Cette fonction permet d'obtenir une cuisson personnalisée. Elle n'est pas disponible avec les fonctions suivantes: .

Comment sélectionner cette fonction
Pour activer cette fonction, tournez le bouton du sélecteur de fonctions ① jusqu'au symbole représentant une ampoule.
Appuyez sur la touche de confirmation ② pendant 5 secondes. L'écran se met à clignoter et affiche la valeur présélectionnée : **"0".**
Tournez le bouton "modification des valeurs prédéfinies" ③ et sélectionnez une valeur comprise entre **0 à +2** et **0 à -2**.
Appuyez sur la touche ② pour confirmer.
La sélection s'affiche pendant quelques secondes.
La puissance sélectionnée reste mémorisée jusqu'à la prochaine modification.

Sélection de l'heure de fin de cuisson

Cette opération permet de régler préalablement l'heure de fin de cuisson. Le temps de cuisson programmable maximum est de 23 heures 59 minutes.

1. Sélection de la fonction de cuisson et de la température ou du niveau de puissance du gril. Reportez-vous au chapitre : "Démarrage rapide du four", paragraphe : "Sélection de la fonction de cuisson".
2. Par exemple, il est 10:00 : appuyez sur la touche (2) jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote à l'afficheur, à côté du symbole Temps de cuisson, et que **"- 0:00"** s'affiche.
3. Réglez le temps de cuisson du four (45 minutes, par ex.) en tournant le bouton (3) : le temps sélectionné clignote à l'afficheur.
4. Appuyez sur la touche (2) pour confirmer la sélection de la valeur programmée (45 minutes, par ex.) : l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole Fin de cuisson et l'afficheur indique l'heure du jour augmentée du temps de cuisson (par ex. : 10:00 + 45 minutes = 10:45).
5. Sélectionnez l'heure de mise hors tension du four en tournant le bouton (3) (ex. : 12:30).
6. Appuyez sur la touche (2) jusqu'à ce que l'afficheur indique à nouveau l'heure du jour (10:00), ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit acceptée automatiquement.

Le four se mettra automatiquement en marche à l'heure correspondant à l'heure de fin de cuisson moins le temps de cuisson (ex. à 11:45) : les indicateurs ▼ ▼ ▼ situés au-dessus des symboles s'allument à l'afficheur.

Pour vérifier la température choisie ou le niveau de gril, tournez le bouton (3) d'un cran.

Pour contrôler ou modifier le temps de cuisson (ex. : 45 min.) et l'heure de fin de cuisson (ex. : 12:30), appuyez sur la touche (2).

Fonctions spéciales : (Gril enchaîné et Maintien au chaud)

Ces fonctions sont disponibles uniquement si vous sélectionnez le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson.
Les deux fonctions spéciales peuvent être programmées conjointement ou séparément.

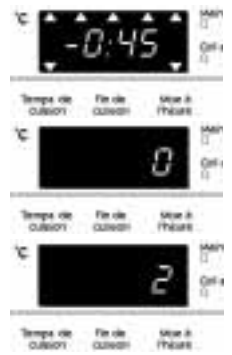
Gril enchaîné

Cette fonction permet de faire dorer les aliments (les rôtis, par exemple) pendant leur cuisson. Trois niveaux de brunissage sont disponibles **1-2-3** : le chiffre **1** correspond au niveau de brunissage minimum et le chiffre **3** au niveau de brunissage maximum.

Cette fonction peut être sélectionnée conjointement aux fonctions uniquement.

Sélection de la fonction spéciale Gril enchaîné :

1. Réglage du temps de cuisson ou de l'heure de fin de cuisson. Voir "Démarrage rapide du four" et "Sélection de la fonction de cuisson".
2. Appuyez sur la touche (2) jusqu'à ce que l'indicateur rouge ■ clignote à l'afficheur, à côté du symbole et que **"0"** s'affiche.
3. Tournez le bouton (3) pour sélectionner le niveau de brunissage souhaité : **1, 2 ou 3**.
4. Appuyez deux fois sur la touche (2) ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit acceptée automatiquement.



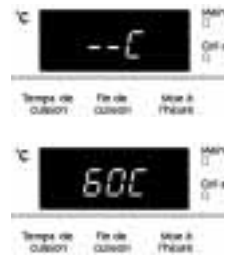
Maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir la température à 60°C à la fin du cycle de cuisson, lorsque le four est en mode automatique.
La fonction "Maintien au chaud" peut être sélectionnée conjointement aux fonctions

uniquement.

Sélection de la fonction spéciale Maintien au chaud :

1. Réglage du temps de cuisson ou de l'heure de fin de cuisson. Reportez-vous au chapitre : "Démarrage rapide du four" et "Sélection de la fonction de cuisson").
2. Appuyez sur la touche (2) jusqu'à ce que l'indicateur rouge ■ clignote à l'afficheur, à côté du symbole, et que l'inscription **"-- C"** s'affiche.
3. Tournez le bouton (3) sur **"60C"**.
4. Appuyez sur la touche (2) ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit acceptée automatiquement.



Minuteur

La fonction minuteur ne peut être utilisé que lorsque le four est hors service et permet de programmer un temps de cuisson maximum de 3 heures et 59 minutes.

Pour régler le minuteur :

1. Maintenez le bouton (1) positionné sur **"0"**. L'afficheur indique l'heure du jour.
2. Appuyez sur la touche (2) jusqu'à ce l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole Temps de cuisson.
3. Tournez le bouton (3) dans le sens des aiguilles d'une montre. Le temps programmé clignote à l'afficheur. L'apparition du signe **"-"** indique que le temps présélectionné diminuera jusqu'à atteindre la valeur **"0"**.
4. Appuyez sur la touche (2) ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit acceptée automatiquement.

Dès que le temps est écoulé :
Un signal sonore est émis et l'afficheur indique "End".
Appuyez sur la touche (2) : le signal sonore s'arrête. L'afficheur indique à nouveau l'heure du jour.